



SELVA VOLPINA



MERLOT UMBRIA – SELVA VOLPINA

Rebsorte: Merlot 100%

Alk. Vol. %: 13

Jahrgang: 2024

Restzucker g/l: 6,1

Säuregehalt g/l: 5,3

Anbaugebiet: Rebflächen in Mittelitalien

Flaschengröße: 750ml, 1500ml

EIGENSCHAFTEN

Weinbereitung: Vergärung in Stahltanks bei einer kontrollierten Temperatur

Ausbau: Mindestens 6 Monate Stahltanks

Ertrag pro Hektar: 16000kg

Farbe: Intensives und glänzendes Rot

Bouquet: Fruchtig und beständig mit leichten Blumennoten

Geschmack: Gut ausgewogen, harmonisch und beständig

SPEISEEMPFEHLUNG

Ausgezeichnet zu Nudelgerichten, Käse und dunklem und gegrilltem Fleisch.

Serviertemperatur 18°C

Cantine Andreas Mazzei – Alibrianza srl

Contact details: info@alibrianza.it / www.andreamazzei.it

Tel. +39 039 9202121



SELVA VOLPINA

TECHNISCHE ANGABEN / PALETTISIERUNG



Größe 750ml:

Artikel-Nr.	V10001A
GTIN-13 Flasche	8017868003502
GTIN-13 Karton	8017868002666
Verschluss	Korken/Schraubverschluss
Flaschen/Karton	6 Flaschen
Palettengröße	80x120cm
Kartons/Lage	25
Kartons/Palette	125
Kg/Karton	7,2
Kg/Palette	925

Größe 1500ml:

Artikel-Nr.	V10002B
GTIN-13 Flasche	8017868002598
GTIN-13 Karton	8017868004592
Verschluss	Schraubverschluss
Flaschen/Karton	6 Flaschen
Palettengröße	80x120cm
Kartons/Lage	14
Kartons/Palette	56
Kg/Karton	13,4
Kg/Palette	790

Enthält Sulfite

GVO frei

Revision 01. 14.05.2026

Cantine Andreas Mazzei – Alibrianza srl

Contact details: info@alibrianza.it / www.andreamazzei.it

Tel. +39 039 9202121